

COPPE SANTO DOMINGO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- quattro banane,
- mezzo barattolo di marmellata,
- di pesche,
- una base di gelato alla crema.

Ponete al fuoco, a fiamma molto bassa, una casseruola con un bicchiere e mezzo di acqua e 100 g di zucchero; fate sciogliere lo zucchero, quindi togliete la casseruola dal fuoco e profumate lo sciroppo con la vanillina.

Tagliate le banane a pezzetti, immergetele nello sciroppo e fatele riscaldare, a fuoco moderato, per 2-3 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Quindi estraetele dallo sciroppo e al loro posto mettete la marmellata di pesche, che farete sciogliere, a calore moderato. Lasciate raffreddare completamente la marmellata e le banane.

Distribuite ora il gelato alla crema (acquistato già pronto, oppure preparato in casa) nelle coppe individuali da dessert, formando delle palline con l'apposito utensile.

Distribuite nelle coppe anche le banane e versate su tutto la marmellata liquida.

Servite subito.